

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 19 Bromberg, den 11. Mai 1937

Die Landwirtschaft im Mai.

Vorsorge gegen Bodenfröste. — Kühe nicht mit Gärfutter überfüttern!

Von Dr. Hermann Herberge.

Nach dem mit Niederschlägen verschwenderischen April haben alle Menschen Sehnsucht nach Sonnenschein. Die Obstbäume brauchen ihn zur Entfaltung ihrer Blüten und deren Bestäubung durch die Bienen, und Licht, Wärme und Feuchtigkeit in gesundem Gleichgewicht ergeben auch das rechte „Wachswetter", das dem Bauer Hoffnung auf gute Ernte einflößt. Wir wissen, wie nötig wir sie im Zeichen des Vierjahresplans brauchen, und tun selbst, was wir können, damit die atmosphärischen Wirkungen von unseren Nähr- und Nutzpflanzen aufs beste ausgenützt werden.

Eine Sorge bereitet uns im Mai die Gefahr der späten Nachtfröste. Sie können die Kartoffeln, die schon Blätter gebildet haben, und andere empfindlichere Gewächse schwer schädigen und die Aussichten auf Baumobst in ganzen Gegenden vernichten. Oft treffen sie glücklicherweise nur einzelne Stellen von geringer Ausdehnung. Wie die Beobachtungen gezeigt haben, sind dies gewöhnlich tiefe Lagen zwischen Hängen, sogenannte Frostlöcher, in denen sich die kalte Luft sammelt. Kleine Kulturflächen kann man leicht durch Bedecken von Matten oder Säcken oder auch durch Überstülpen von Blumentöpfen schützen. Im großen hilft man sich mit Räuchern oder Vernebeln, wozu feuchtes Stroh, alte Teerpappe, Putzlappen, Kartoffelkraut, Nadelholzreisig usw. dienen. Kleine Haufen davon, die über das gefährdete Gebiet verstreut angelegt sein müssen, zündet man bei Gefahr in den ersten Morgenstunden an, nachdem man sie mit der Gabel etwas aufgelockert hat. Die auf diese Weise erzeugte Rauchdecke verhindert die Wärmeausstrahlung des Bodens, durch deren Übermaß in wolkenlosen Nächten eben die Temperatur so tief sinkt. Sie verzögert auch die Erwärmung der gefrorenen Pflanzenteile durch die Sonnenstrahlen. Allein in vielen Fällen läßt sich der Schaden dann doch nicht mehr abwenden. Auch das Überspritzen mit Wasser wirkt nicht so günstig, wie noch vielfach angenommen wird.

Die Nachhilfe, die wir den jungen Pflanzen auf dem Acker gewähren, muß bei den Kartoffeln vor allem bewirken, daß der Boden gut gekrümelt und locker bleibt und kein Unkraut überhand nimmt. Nicht nur die Höhe des Ertrages auch die Güte der geernteten Knollen verbessern wir durch solche Pflegearbeit. Ohne Feuchtigkeit im Boden bilden sich nur wenig Kartoffeln und sie bleiben klein, und die in gelüftetem Boden gewachsenen Knollen sind besonders wertvoll als Saatkartoffeln. Stallmist und Gründüngung liebt die Kartoffelpflanze, weil sie den Boden wasserhaltig und zugleich porös machen. Die einreihigen Igel und Häufelpflüge, mit denen man sehr wenig schafft, werden vorteilhaft durch Hack- und Häufelgeräte ersetzt, die einspännig drei Reihen bearbeiten. Sie ermöglichen die Wiederholung der Arbeit und vermeiden, daß die Stauden auf einmal so stark angehäufelt werden, daß die unteren Blätter gelb werden, und die Pflanzen im Wachstum stocken.

Im Stall hilft das nun wieder heranwachsende Grünfutter manchen Viehfütterer aus großer Verlegenheit. Er muß aber auch damit umzugehen verstehen! Belasten die Kühe beim Übergang vom Dürrfutter zum frischen Gras oder Klee ihre Verdauungsorgane zu sehr mit diesen leicht gärenden Stoffen, dann treten leicht gefährliche Blähungen ein. Um dem Gas einen Ausweg durch den Schlund zu öffnen, läßt man dann die Tiere entweder auf einem durch das Maul gezogenen und hinter den Ohren zusammengeknüpften Strohseil kauen oder man führt ihnen eine eigens für diesen Zweck hergestellte Schlundröhre ein. Hilft auch sie nicht, muß man sich zum Pansenstich entschließen, und es ist gut, daß man sich mit dieser an und für sich ungefährlichen Operation vertraut macht, da der Tierarzt meist nicht so schnell herbeigeholt werden kann, wie sich der Zustand der Tiere verschlimmert. Die beste Grünfütterung ist natürlich der Weidegang, weil er den Tieren zugleich freie Bewegung in Luft und Sonne bietet. Hierbei kommt es wieder darauf an, daß die verfügbare Fläche zweckmäßig unterteilt ist, damit das auf ihr wachsende Futter die größte Nutzwirkung erreicht.

Bevor die Arbeit mit dem Grasmäher wieder beginnt, sehen wir uns sein Triebwerk einmal genau an und setzen es in Bewegung, damit die Maschine nachher möglichst ohne Störungen arbeitet. Zur Heuernte gehören heute auch Trockengerüste, denn sie helfen uns Eiweißverluste verhüten. Die bevorzugten Formen sind je nach der Gegend verschieden. Von größter Bedeutung für die Güte des geernteten Heues ist vor allem auch der Zeitpunkt des Schnitts. Die größte Masse ist hier nicht das Vorteilhafteste, weil sie zu viel schwer verdauliche Rohfaser enthält. In den meisten Gegenden richtet man sich am besten nach dem Beginn der Blüte des Wiesenschwingels. In diesem Zustand geschnitten verliert das Gras beim Trocknen am wenigsten Nährstoffe.

Mit der Gewitterbildung erwachsen dem Bauern wieder die beiden Gefahren des Sommers: Blitzschlag und Hagel. Gegen beide sind wir mehr oder weniger wehr-

los, und deshalb suchen wir den Schaden, den der einzelne erleidet, durch gemeinsames Tragen zu verringern. Diese Aufgabe hat die Versicherung und es ist die moralische Pflicht jedes Bedrohten, sich daran zu beteiligen. Die verloren gegangenen Erntewerte kann die Versicherung natürlich nicht wieder herbeischaffen, aber zur Sicherung der Volksernährung gehört auch die Sicherung ihrer Träger vor wirtschaftlichem Zusammenbruch. Die Aussicht auf die Versicherungssumme darf den Geschädigten natürlich nicht verleiten, die Hände in den Schoß zu legen, denn meist ist mehr zu retten, als es im ersten Augenblick scheint, und auch bei völliger Verwüstung eines Ackers muß sofort zugegriffen werden, damit nicht noch die folgenden Früchte unter ungünstigen Wachstumsbedingungen zu leiden haben, die sich in der Hagelstoppel leicht bilden. Bei frühen Schäden darf man oft auf eine weitgehende Ausheilung des Hagelschadens hoffen, wenn man sogleich mit entsprechenden Bearbeitungsmaßnahmen einsetzt.

Im Garten sind jetzt die meisten Gemüse gesät und gepflanzt. Nur die empfindlichsten haben wir uns aufgehoben, damit ihr Wachstum nicht durch kühles Wetter oder gar Fröste ins Stocken gerät. Bohnen und Gurken sind hier besonders empfindlich. Auch die Tomaten und die Selleriepflanzen kommen erst nach den Eisheiligen ins freie Land. Von anderen Gemüsen werden im Mai schon zweite Beete angelegt. Die späten Kohlsorten von Rot- und Weißkohl, Wirsing- und Rosenkohl, sowie von Krauskohl säen wir jetzt erst aus. Auf dem Geflügelhof gilt unsere Aufmerksamkeit dem jungen Volk. Nur bei sachgemäß zusammengesetztem Futter und möglichst ungezieferfreier Haltung werden aus den Küken im Herbst tüchtige Legehennen und kräftige Zuchthähne.

Landwirtschaftliches.

Die Stockkrankheit beim Roggen und Hafer.

Von Oskar Hartwig.

Einen wesentlichen Ertragausfall bedeutet der Befall von zwei wichtigen Halmfrüchten, nämlich Roggen und Hafer, durch die sog. Stockkrankheit. Sie wird von winzig kleinen Rundwürmern, den Stengelälchen, hervorgerufen, die im Frühjahr hauptsächlich an Blättern und Stengeln des genannten Getreides zu finden sind. Durch diese Schmarotzer tritt beim Roggen eine Stockung des Längenwachstums ein, wobei sich gleichzeitig die Halme und Blattscheiden verdicken und sich eine stärkere Bestockung bemerkbar macht: die Pflanzen schwellen zwiebelartig an und zeigen einen grasartigen Charakter, späterhin sterben sie meistens ab, die weiterwachsenden bringen jedoch nur vereinzelte Halme hervor, an denen wenige, verschrumpfte Körner sitzen. Das gleiche Krankheitsbild ist auch bei Hafer zu beobachten.

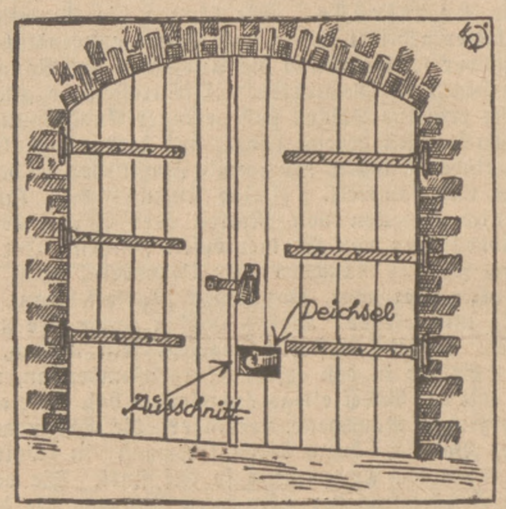
Da die Stockkrankheit glücklicherweise nur fleckenweise auftritt und sich erst im Laufe mehrere Jahre über größere Ackerflächen verbreitet, ist ihre Bekämpfung verhältnismäßig leicht durchzuführen, wobei man jedoch mit besonderer Sorgfalt vorgehen muß. Eine entsprechende Fruchtfolge ist hierbei von großer Wichtigkeit. Denn bekanntlich kommt das Stengelälchen nicht nur auf Roggen und Hafer vor, sondern bevorzugt ebenso sog. Wirtspflanzen, wie Buchweizen und Kartoffeln. Am besten ersetzt man Roggen und Hafer auf solchen Böden, die Befallstellen der Stockkrankheit zeigen, sonst aber für den Anbau anspruchsvollerer Halmfrüchte und Futterpflanzen geeignet sind, zum Teil durch Winter- und Sommergerste bzw. Sommer- und Winterweizen. Als beste Vorfrüchte für Roggen gelten die Hackfrüchte, wobei man jedoch die Kartoffel als stärkeranfällige Pflanze besser vermeide. Unbedenklich ist jedoch der Anbau der Steckrübe bzw. von Möhren oder Runkelrüben, auch Weizen und Gerste eignen sich als Vorfrüchte, sowie von den Futterpflanzen die Lupine, Serradella, der Spörgel, Weißklee, Gelbklee und die Luzerne.

An dieser Stelle sei nochmals auf die Wirtspflanzen verwiesen, die die Ausbreitung der Stockkrankheit bzw. von deren Erregern begünstigen. In erster Linie ist, wie gesagt, die Kartoffel anfällig, allerdings nicht in allen Jahren und nur in einzelnen Sorten, besonders auf westdeutschen Sandböden. Beim Befall zeigen sich erhebliche Wachstumsstörungen durch Verkrüppelung der Stengel, doch befallen die Stengelälchen auch die Knollen, wobei sie unter der Schale größere Herde abgestorbenen Gewebes hervorrufen. Zu den anfälligen Pflanzenarten gehört auch der Buchweizen: die erkrankten Pflanzen weisen eine starke Verkürzung und eine Anschwellung der Stengel auf. Auf leichteren Sandböden, die bereits mit Stengelälchen verseucht sind, werden auch manche Kleearten davon befallen, hauptsächlich der Schwedenklee; ebenso findet man auf besseren, verseuchten Roggenböden stark stockkranke Kleefelder. Diese sind leicht durch ihren niedrigen Wuchs, die starke Verdickung und Verzweigung der bald absterbenden Pflanzen erkennbar.

Die Bekämpfung der Krankheit erstreckt sich demnach hauptsächlich auf den Anbau widerstandsfähiger Roggen- und Hafersorten, die man bei seiner zuständigen Landesbauernschaft erfahren kann. Außerdem muß in erster Linie die Verschleppung der Stockkrankheit verhütet werden, wobei man besonders beachte, bei der Bodenbearbeitung durch Geräte, Tiere oder Menschen keinen verseuchten Boden auf Nachbargrundstücke zu übertragen. Da auch das Stroh von erkrankten Pflanzen die Roggenälchen überträgt, sollte kein Stroh aus verseuchten Wirtschaften ausgeführt werden. Das Gleiche gilt für den Mist, in dem jedoch die Älchen durch starken Zusatz von Jauche innerhalb weniger Stunden absterben. Bei Beachtung dieser Hinweise wird es leicht gelingen, in jedem Betrieb etwa auftretende Krankheitsherde sofort zu beseitigen und ihre Übertragung auf gesunde Feldflächen wirksam zu verhindern.

Die Deichselspitze guckt durchs Scheunentor.

Auf einem gut bewirtschafteten Bauernhof steht und liegt nichts herum; der „Kampf dem Verderb“ erfordert dies außerdem. Also muß auch der Wagen unter Dach und Fach stehen, wenn er nicht vorzeitig seinen Dienst versagen soll. Oft steht nun der Wagen mangels eines Schuppens einschließlich der Deichsel in der Scheunentenne, und dann ist es nicht möglich, auch den zweiten Torflügel der Scheune



Nach Angaben des Verfassers gezeichnet von Rasper.

zu schließen. In diesem Fall verfährt man wie die Abbildung zeigt. In Höhe der Weichselspitze stellt man einen Einschnitt her, und zwar in der Breite der reichlichen Deichselstärke — etwa 10 Zentimeter — und in einer Länge von knapp 20 Zentimetern. Über den Einschnitt nagelt man ein Stück Leder, damit Regen und Schnee nicht eindringen können. Will man das Tor schließen, so wird das überstehende Deichselende in den Ausschnitt geschoben und das Tor geschlossen. Dieser Einschnitt läßt sich sowohl bei Schiebe- als auch bei Drehtüren verwenden.

Curt Fritzsche.

Vermeidung von Fehlern beim Bau der Gärfutterbehälter.

Die Errichtung von Gärfutterbehältern ist zur Sicherung der Futtergrundlage äußerst wichtig und hat erfreulicherweise in den letzten Jahren bedeutend zugenommen. Um diese Bauten vor Beschädigungen zu schützen, die meistens ein Schlechtwerden des darin enthaltenen Futters nach sich ziehen, müssen unbedingt solche Fehler vermieden werden, die meistens schon bei der Herstellung von Silos gemacht werden. Von besonderer Wichtigkeit ist, wie Dr. Spannagel, Berlin, in Heft 16 (1937) der „Mitteilungen für die Landwirtschaft" ausführt, der Grundwasserstand. Die Behältersohle soll stets 25 bis 30 Zentimeter darüber liegen. Der innere Verputz der Gärfutterbehälter muß so schnell wie möglich aufgebracht werden, weil er sich sonst nur schlecht mit dem Beton und Fugenmörtel verbindet. Die Folge dieser Unterlassungssünde würde bei Temperaturschwankungen ein Abspringen des Verputzes sein. Wenn man ferner versäumt, den Beton nach Fertigstellung des Baus noch 2 bis 3 Wochen feucht zu halten, treten beim Erhärten des Betons sogenannte Schwundrisse auf, deshalb bedecke man die Behälter während dieser Zeit mit feuchten Säcken. Ebenso müssen entstandene Rißbildungen nach ihrem Ausfüllen mit Zementmörtel einige Zeit hindurch gut genäßt werden. Besondere Beachtung ist auch der Korngröße des Kies in den Betonmischungen zu schenken, von dem ein Fünftel Korngrößen von 7 bis 30 Millimetern haben sollen; sonst hat das Material nur kurze Lebensdauer. Bei gemauerten oder betonierten Behältern ist Sorge zu tragen, daß nicht mehr als zwei Kammern auf eine gemeinsame Sohle gesetzt werden, weil später bei der teilweisen Füllung einiger Kammern sonst ungünstige Druckbelastungen entstehen würden, zumal wenn der danebenliegende Raum leer bleibt. Auf keinen Fall darf man die Sohle nachträglich in betonierte Behälter einbringen, weil durch die zwischen Wandung und Sohle häufig entstehenden Risse Saft in den Untergrund abfließt, der die Entstehung eines sogenannten Saftsumpfes und das dadurch bedingte, spätere Absacken der Fundamente begünstigt. OH.

Viehzucht.

Pflege der Zuchtsauen.

Um bei der Schweinezucht Erfolg zu haben, muß man sich besonders die Behandlung der Sauen, die zur Zucht bestimmt sind, angelegen sein lassen. Allgemein kann gesagt werden, daß man die jungen, weiblichen Schweine vor dem Mindestalter von 7 Monaten nicht zur Zucht verwenden soll. Andererseits darf man aber auch mit der Zulassung zum Eber nicht lange warten, weil sonst (besonders bei hochgezüchteten Rassen) oft Unfruchtbarkeit eintreten kann. Falls eine Sau keine Neigung zur Paarung zeigen sollte, verabreicht man ihr am besten etwas Haferschrot, einige Löffel voll Hanfsamen oder Brennesselsamen, ins tägliche Futter gemischt. Die Fütterung der jungen Mutterschweine soll zweckmäßigerweise neben Schroten aus Kleie, Grünfutter, Rüben und Molkereiabfällen bestehen. Beim Auftreten der Brunst, die eine Dauer von 30 bis 40 Stunden hat, lasse man die Sau etwa 12 Stunden nach deren Beginn zur Deckung. Die tragende Sau verlangt ein kräftiges Futter, wozu sich außer den oben genannten Futtermitteln besonders Küchenabfälle und gedämpfte Kartoffeln, mit Magermilch vermischt, eignen. Von der Verabreichung von Schlempe oder Trebern sehe man lieber ab. Die Zuchtsauen brauchen überdies viel Bewegung und Gelegenheit zum Wühlen, am besten auf einer nahen Weide. Das Ende der Trächtigkeit tritt durchschnittlich nach 116 Tagen ein.

Unangenehm ist für den Besitzer das Verwerfen seiner Zuchtsauen. Sind mehrere solche Fälle aufgetreten, so liegt der Verdacht auf seuchenhaftes Verwerfen vor; dann empfiehlt es sich, sofort den Tierarzt zwecks Untersuchung der Schweine zu Rate zu ziehen. Sehr wichtig ist auch die Vorbeugung gegen das Verwerfen: auf jeden Fall müssen Schläge und Stöße auf Bauch und Rüssel der Zuchtsau vermieden werden, ebenso dürfen trächtige Schweine nicht durch Hunde gehetzt oder durch den Eber belästigt werden. Die Tiere müssen auch am Durchschlüpfen enger Zäune oder halbgeöffneter Türen gehindert werden. Ebenso gefährlich ist glattes Pflaster, auf dem die Zuchtsauen stürzen können. Schwer verdauliches, verdorbenes oder blähendes Futter darf den Tieren nicht verabreicht werden, desgleichen ist ein plötzlicher Futterwechsel vom Übel. Besonders feinere, hochgezüchtete Rassen sollen sorgsam vor Erkältungen jeder Art bewahrt werden. Aus diesem Grunde ist auch zu kaltes Wasser als Tränke den Tieren schädlich. Bei Beachtung dieser Pflegemaßnahmen können Fehlschläge in der Schweinezucht weitgehend vermieden werden. L. St.

Geflügelzucht.

Der Hängekropf bei Hühnern.

Bei Hühnern kommt öfters das Auftreten des Hängekropfes vor. Der Kropf wird dabei zu einer sackartigen Aufblähung, die bis auf den Boden reichen kann. Die Entstehung des Hängekropfes ist auf eine starke Verstopfung des Kropfes zurückzuführen. Die Verstopfung kann in verschiedener Weise geschehen. Am häufigsten kommt es dazu bei Hühnern, die zu hastig fressen. Bereits Getreidekörner, die durch das Saufwasser aufquellen, können Ursache zur Entstehung des Hängekropfes werden. Noch häufiger erfolgt jedoch die Aufblähung durch anderes Futter, durch große Blätter, langes, grobes Gras, durch zu große Stücke Eierschalen, die ein Huhn aufpickt, und noch andere Dinge.

Durch die Verstopfung des Kropfes ist eine Weiterführung der Nahrung in den Magen nicht mehr möglich. Ein vom Hängekropf befallenes Huhn muß daher verhungern, wenn ihm keine Hilfe zuteil wird. Wichtig ist zunächst, daß ein solches Huhn so weggesperrt wird, daß es keinerlei Nahrung mehr zu sich nehmen kann. Wenn nicht an eine Operation gedacht wird, ist als einzige Hilfe das Massieren des Kropfes anzusehen, und zwar von oben nach unten. Kann auch dadurch die Verstopfung nicht beseitigt werden, so bleibt nur das Abschlachten übrig.

Für Haus und Herd.

Vorsicht beim Salzen!

Küchengewohnheiten und Selbstvergiftung.

„Salz und Brot macht Wangen rot!", pflegten noch unsere Großmütter und Mütter zu sagen, und „Salz ist die Würze des Lebens", behauptete ein altes Sprichwort. Tatsache ist, daß kaum etwas im täglichen Leben uns so unentbehrlich erscheint wie das Salz.

Es ist nun zwar richtig, daß das Salz ganz bestimmte Aufgaben in unserem Körper zu erfüllen hat, doch davon benötigen wir nur ganz geringe Mengen. Im allgemeinen salzen wir unsere tägliche Kost viel zu stark. Und erst die moderne Ernährungswissenschaft hat erkannt, daß gerade die möglichst salzarme, wenn nicht sogar teilweise salzlose Kost dazu geschaffen ist, die menschliche Gesundheit zu erhalten und zu fördern. Jeder sollte sich darüber klar sein, daß der Körper die überflüssigen Salzmengen wieder ausscheiden muß und daß dies eine unnatürliche und gesundheitsschädliche Belastung der Nieren bedeutet.

Die Bedeutung des Kochsalzes liegt darin, daß der innere Druck der Körperflüssigkeit durch das Kochsalz auf der normalen Höhe gehalten und von der Schleimhaut des Magens die für die Verdauung nötige freie Salzsäure aus dem Chlor des Kochsalzes hervorgebracht wird. Diese Salzsäure geht aber nicht verloren, sondern wird im Darm wieder in Kochsalz verwandelt und vom Körper wieder aufgenommen. Da auch sonst die Kochsalzverluste normalerweise äußerst gering sind, so haben wir nur eine sehr geringe Kochsalzzufuhr nötig; die in den natürlichen Nahrungsmitteln ursprünglich vorhandenen Mengen genügen deshalb an sich vollauf zur Bestreitung des Bedarfs.

Wenn wir trotz dem unsere Speisen salzen, so geschieht es, weil wir uns an den Salzgeschmack so gewöhnt haben, daß uns alle ungesalzenen Speisen fade und schal dünken. Das reine Kochsalz ist kein Nahrungsmittel, es ist ein Genußmittel, und wie alle solche verführt uns auch das Kochsalz leicht zum Genußmißbrauch. Alle Hausfrauen kennen Gäste, die so an das Salz gewöhnt sind, daß löffelweise die Speisen nachgesalzen werden. Dabei ist alles, was über einen Kochsalzverbrauch von 5 Gramm pro Tag und Person hinausgeht, vom übel und praktisch genommen Selbstvergiftung. Wir pflegen 10, 15, ja bis 25 Gramm und mehr

in unserer Nahrung zu genießen, und die Widersinnigkeit dieses Verfahrens liegt auf der Hand.

Was soll man nun aber tun, wenn eines Tages der Arzt in einem Krankheitsfalle womöglich auf längere Zeit hinaus „salzarme, salzfreie Kost" verordnet? Dann ist die Umstellung doppelt schwer. Eine Umstellung der Küche zur salzarmen Kost sollte man deshalb schon in gesunden Tagen anstreben, weil ein plötzlicher Umschwung nur mit ungeheurer Energie durchführbar ist. Bei der Umstellung auf salzarme Kost hilft sich die Hausfrau am besten, indem sie zunächst die verschiedenen Gewürze in den Vordergrund treten läßt. Denn salzarme Kost braucht durchaus nicht immer mit gewürzarmer Kost Hand in Hand zu gehen. Petersilie und alle Kräuter geben den Speisen ein würziges Aroma, ebenso kann man sich mit Zitronensaft, Zwiebel, Paprika usw. helfen.

Der Spargel ist da!

Mit Recht hat man den Spargel als den König der Gemüse bezeichnet. Spargel ist ein Leckerbissen für Feinschmecker, und er bedarf eigentlich nicht einmal einer komplizierten Zubereitung, um seine höchsten Reize zu entfalten. Der begeisterte Spargelesser wird den König der Gemüse meist in der gleichen einfachen Weise zubereiten: Er wird in schwachem Salzwasser weichgekocht, herausgehoben und mit zerlassener Butter zu Tisch gebracht. Wohlgemerkt: Man übergießt Spargel niemals mit brauner Butter, das vernichtet sein zartes Aroma und würdigt ihn zu einem sehr vulgären Gemüse herab.

Spargel auf Toast.

1½ Kilogramm Spargel wird wie üblich in Salzwasser gargekocht, aber nicht zu weich, dann läßt man ihn abtropfen. Nun werden Weißbrotscheiben in Butter in der Pfanne oder auf dem Backblech geröstet indem man sie mehrmals mit zerlassener Butter bestreicht. Dann belegt man die Toaste dicht mit den entsprechend zurechtgeschnittenen Spargeln und bestreut sie dick mit geriebenem Schweizerkäse. Sie müssen nun noch einige Minuten bei starker Oberhitze bräunen und dann sofort gereicht werden. Nach Belieben kann man das Kochwasser des Spargels mit zwei in etwas saurer Sahne verrührten Eigelben abziehen und in Tassen dazu reichen. Man muß die heiße Flüssigkeit zu Anfang halblöffelweise unter ständigem Rühren zu dem Ei geben, damit es nicht gerinnt.

Spargel mit abgekochten Nudeln und rohem oder gekochten Schinken

ist ein ebenso wohlschmeckendes wie sättigendes Gericht. Es hat zugleich den Vorzug, daß es rasch bereitet werden kann und die Hausfrau nicht zu lange in Anspruch nimmt. Bei dieser Gelegenheit sei darauf hingewiesen, daß der Spargel bereits am Abend vorher geschält werden kann. Man schlägt ihn dann bis zum nächsten Tage in ein feuchtes Leinentuch.

Spargel und Mohrrüben

vertragen sich ausgezeichnet. Man braucht das Gemüse durchaus nicht zu mischen, sondern kann beides nebeneinander anrichten, wodurch eine besonders hübsche Wirkung erzielt wird. Man umlegt das Gericht mit kleinen Bratwürstchen oder mit kleinen Brisoletts.

Spargel auf griechische Art

zubereitet, ist bei uns noch ziemlich unbekannt und doch lohnt unbedingt ein Versuch. Roher Spargel wird in siedendem Öl gargedünstet, die Stangen halbiert, in eine mit Butterteig ausgelegte Form gefüllt, mit Käse bestreut und mit einem Gitter aus Teig bedeckt. Das Ganze wird im Ofen oder in der Röhre abgebacken.

Spargelragout.

Stangenspargel und etwa der dritte Teil an Erdartischocken werden geputzt, in Stücke geschnitten und in Salzwasser weichgekocht. Dann macht man eine Schwitze von Mehl, Butter, feiner Zwiebel und Petersilie, vergießt dieselbe mit der Spargelbrühe, läßt sie gut verkochen, passiert sie und gibt Spargel und Artischocken dazu. Das Gericht muß ziemlich dick sein. Man würzt mit Salz, Muskat, Zitronensaft oder Weißwein und streut vor dem Anrichten hartgekochte, feingehackte Eier darüber. Man kann dazu mit Reis gefüllte, gedünstete Tomaten servieren.

Küchenfreunde der Hausfrau.

Die Zwiebel

gehört zu den vielgeschmähten, oft verkannten und dabei doch treuesten und wertvollsten Küchenfreunden der Hausfrau. Sie ist namentlich in rohem Zustand sehr vitaminreich, und wenn wir z. B. eine mit Butter gestrichene Roggenbrotschnitte mit feingehackten Zwiebeln bestreuen, so haben wir damit gerade in der an Frischgemüsen armen Zeit ein sehr wertvolles, schmackhaftes und gleichzeitig wohlfeiles Gericht geschaffen. Vielen Menschen ist nun allerdings der Zwiebelgeruch lästig und sie ziehen die Zwiebel in gekochtem oder gebratenem Zustand vor. Da die Zwiebel nur kurze Zeit braucht, um gar zu werden, so gehen auch bei dem Koch- bzw. Bratprozeß ihre wichtigen Bestandteile an Vitaminen nur zum Teil verloren, und hierauf ist ihre große Bekömmlichkeit zurückzuführen. In rohem Zustand genossen, wirkt die Zwiebel übrigens darmdesinfizierend und ist deshalb ein wertvolles Hausmittel bei Magen- und Darmstörungen; auch für Lungenkranke ist sie sehr wertvoll. Weniger bekannt ist vielleicht die Tatsache, daß Zwiebelsaft mit Zucker ein vorzügliches Mittel gegen hartnäckigen Husten ist. Man schneidet sie in feine Scheiben, ordnet sie schichtweise mit Zucker, am besten Kandis, in einem festverschlossenen Gefäß (Schraubengläschen) und läßt das Ganze mindestens 12 Stunden ziehen. Den sich bildenden Saft nimmt man eßlöffelweise alle zwei Stunden. Kinder nehmen ihn sehr gerne; für Erwachsene, die den Zwiebelgeruch bezw. Geschmack nicht vertragen, kocht man den Saft kurz auf. — Einer unserer wertvollsten Vitaminträger ist ferner

die Mohrrübe.

Auf den Rohkostplatten der neuzeitlich eingestellten Hausfrau darf sie deshalb keineswegs fehlen. Sehr angenehm schmeckt sie roh gerieben mit etwas süßer Sahne vermischt. Doch kann man sie auch in gekochtem Zustand in vitaminreicher Herrichtung bieten, indem man dem fertiggekochten Gericht bis zu einem Drittel roh geriebene Mohrrüben beifügt. Die Speise erhält dadurch ein besonders schönes Aroma und Aussehen. Kinder essen Mohrrüben gern roh gerieben mit etwas Honig vermischt, auch für Blutarme und Bleichsüchtige ist dieses Rohkostkompott sehr bekömmlich.

Der Apfel

wird wegen seines erfrischenden Geschmacks und wegen seines Genußwertes geschätzt. Bei ihm vereinigen sich Geschmacks- und Geruchstoffe, Zucker und Säuren in glücklichster Weise und verleihen ihm eine appetitanregende, die Absonderung und die Verdauung fördernde Wirkung. Die verhältnismäßig große Menge von Apfelsäure und Zitronensäure verleihen ihm außerdem noch eine desinfizierende Wirkung, die sowohl in der Mundhöhle wie auch im Verdauungskanal zur Entfaltung kommt. Infolge seiner guten Haltbarkeit ist der Apfel unter allen Obstsorten besonders geeignet, in der Rohkost-, Kranken- und Kinderdiät eine hervorragende Rolle zu spielen. Einzelne Mahlzeiten können durch Äpfel ersetzt werden, auch ein wöchentlicher Apfeltag in die Diät der Fettleibigen eingeschaltet werden, wodurch die Entfettungskur wirkungsvoll unterstützt wird. Anstelle der Hungerkuren kann der Apfel roh und ungesüßt in beschränktem Maß genossen werden: er sättigt, ohne durch seinen geringen Kaloriengehalt in die Waagschale zu fallen. Infolge seines Zellulosegehalts wirkt er der bei Mehl-, Milch-, Eier- und Fleischspeisen leicht eintretenden Darmträgheit entgegen.

Die Zitrone.

Heißer Zitronensaft wirkt schweißtreibend; bei Fieber ist Zitronensaft als Limonade willkommen; bei Herz- und Leberleiden ist Zitronensaft mit etwas Salz ein vorzügliches Mittel. Auch als Abführmittel ist die Zitrone verwendbar, und zwar wird der Zitronensaft mit süßem Rahm geschlagen; bevor man eine Tasse schwarzen Tee trinkt, wird der Saft eingenommen; auch gegen Appetitlosigkeit ist Zitronensaft, schluckweise genommen, ein gutes Mittel. Bei zahlreichen Krankheitszuständen ist die Zitrone durch ihren hohen Gehalt an Vitaminen und Fruchtsalzen ein vortreffliches Heilmittel.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p. sämtlich in Bromberg.